

# 西条ロータリークラブ 週報



インスピレーションになろう

週報 2019年4月6日 4月第2例会

例会日 木曜日 グランラサーレ東広島

事務局 東広島商工会議所会館3階

会長 山田 謙慈 幹事 奥本 哲之



本日の例会 家族花見例会 第2664回

- 17:00 桜散策 御建神社  
蔵処 樽 (西条栄町) へ移動
- 18:00 点鐘 (山田会長)  
お客様の紹介 (廣幡副会長)  
会長時間 (山田会長)  
出席報告・スマイルボックス発表  
委員会報告  
幹事報告  
点鐘 (山田会長)
- 18:10 親睦委員会へバトンタッチ  
開会挨拶 (三木親睦委員長)  
乾杯発声 (高原パスト会長)

## 《幹事報告》

★4月11日(木曜日)  
の例会はお休みです。  
お間違えないようお願い  
いたします。

## お知らせ

### ★今後の例会スケジュール

- 4月18日(木曜日) 村中 千鶴 様(広島県ピアサポーター) がん予防推進委員会担当
- 4月25日(木曜日) 東広島市総務部危機管理課長「西日本豪雨と東広島市のこれから」
- 5月 2日(木曜日) **例会休み** (4月29日祝日振り替え)
- 5月 9日(木曜日) 会計監査担当 藤原昭典会員卓話
- 5月16日(木曜日) 地区研修・協議会報告(地区協議会参加委員会)
- 5月23日(木曜日) 学校訪問例会 於:志和中学校

## 会長時間(4月4日例会)



皆さんこんにちは、ご健勝のことお喜び申し上げます。  
本日は先週避けて通りました「老病死」について少しお話しさせていただきます。

私は、平成10年6月に脳神経外科を開業しました。  
その当時私の横にいる廣幡さんのご紹介で、浄土真宗の中でビハーラの活動をしておられる瀬野のご住職に毎月一回私のところのデイケアで、そこに参加されているお年寄りにお話をさせていただいておりました。ある時そのご住職は目の前のお年寄りにこのような質問をされ

ました。「あなたはもう死んでも良いか、今日でも良いか、明日ならいいか？」私は仰天しましたが、その聞かれた方は穏やかにこのように答えました。「明日ならいい、夫を見送った、子供も育てた、息子に嫁をもらった、だから明日ならいい」このやり取りを聞いて驚きましたし双方の思いの確かさに心を打たれました。聞かれた方の明確な思いは、自分の仕事が終わったら死んでも良い、また生きている限り社会に貢献したい。この真実は普遍的なことであり、20年経った今でもその時のことをよく覚えております。

みなさんは、四苦八苦という言葉をご存知でしょうか。これは仏教用語でありその四苦とは、生まれること(生)、老いること(老)、病気をすること(病)、死ぬこと(死)であり人の根本的な苦悩です。私は医師ですから病気から体を守ることを職業奉仕としています。ただガンを取り除いた時ふつうは「ああ助かった！」という思いがありますが、しかし仏教の世界を知らせていただくと、それは先送りができただけなのです。

私の祖父である住岡夜晃の著書の中にこのような言葉があります。

「宿命を転じて使命に生きる、これを自由といい、横超という」

さてこの横超とは、教行信証に出てくる言葉で、阿弥陀仏の本願の力によって迷いの世界を跳び越えて、浄土に往生すること、とあります。

はじめにお話ししました20年前のデイケアのお年寄りのご住職の驚きの会話の中には、このまさに横超を実感させる世界がはっきりと見えていたのです。今からちょうど17年前に、このビハーラ活動のご縁で 広島別院にてこの生老病死についてお話する機会をいただきました。その時の講義ノートを残しておりましたので久しぶりに3日前から反省しながら見ておきますと、今は惰性で流れてしまっていることをその時に突き詰めて自分の中に問いかけている作業が見えて少し新鮮な気持ちとなりました。ちょうど若い医師を指導医が指導する立場を自分が2役でこなしている、という状況です。その中で今はもう忘れていたエピソードもありました。夫が脳卒中で長く患い、奥さんはずっとその介護で大変な生活でした。もともとご夫婦とも親しくしていただき、発病後もかわらずお付き合いいただいておりますが、その奥さんは夫が病気で倒れたあとで、それによって失ったものと得たものが両方ある、と明るく話されておりました。これもびっくりいたしました。身近な中でこのように感動があったことは幸せなことでした。

最後に今日のお話のまとめとして、大峯顯（おおみねあきら）氏の講演録から引用させていただきます。

死を怖がる原因の一つは、「今が充実していない」人の症状です。本当に今、生かされていることを精一杯生きていったら、それであとは「お任せ」になってきたら、そこに未練がなくなる。「死が怖い」と言っている人は、本当の生を知らないからです。だから死んだら困る、という人にだけ死があるのです。

今日は少し重たいお話をさせていただきました。ありがとうございました。

## 新入会員 入会式 (4月4日例会)

### 新入会員 賀美 貴文 君 (しまなみ信用金庫西条支店 支店長)





### 優秀職業人表彰の趣旨説明・紹介 職業奉仕委員会 平賀委員長

西条RCでは毎年、職業奉仕月間に合わせて優秀職業人の表彰を行っています。優秀職業人には、自らの職業に打ち込むことによって地域へ地道に貢献されている人を対象としています。また、職業を通じて地域へ貢献されている人を知り表彰することは、我々ロータリー会員にとっても職業奉仕の理念を改めて確かめる機会となり、自らの職業を通して一層の社会貢献を図っていくという意識の向上につながるという趣旨のもとに行われるプロジェクトです。本年度の優秀職業人には下川健

二様を選ばせて頂きました。

それでは、下川健二様を簡単に紹介させていただきます。昭和58年生まれ、西条町田口出身、黒瀬町金光酒造勤務。お父様はお亡くなりになりましたが、元東広島教育長の下川聖二様、お母様は現在、東広島組仏教婦人会連盟委員長をされています。

お手元にお配り致しました資料は東広島のタウン情報誌に掲載されたものであります。詳しい事はこれを読んで頂けたら良いと思いますが、下川健二様は安定的な公務員を辞職されて、春から秋は実家で米作り、秋から春は酒造りに従事され「半農半醸」のライフスタイルの確立を目指しておられます。そして、自ら作った酒米「雄町」から全ての工程に携わって造られたお酒が「賀茂金秀 SUITO 雄町」であり、ここに紹介されているものです。東広島の伝統産業である農業と醸造業の活性化の為に大きく貢献されています。



### 私の仕事について 下川 健二 様（金光酒造合資会社 蔵人）

#### ◇自己紹介

本日はこのような素晴らしい場に呼んでいただきまして、誠にありがとうございます。

私は黒瀬町にあります金光酒造合資会社に勤務しています、下川健二と申します。

今日は私の仕事についてということで、私が現在働いています金光酒造での酒造りについてのお話と、それから家業である米作りについてお話させていただきます。



名前は下川健二と申します。年は35歳です。妻と子供3人、それから母と祖母と7人で暮らしています。西条町の田口というところで育ちまして、高校までは実家で暮らしておりました。子供のころから自然が好きだったのですが、次第に田舎暮らしが嫌になり、とにかく県外に出てみたいと思うようになりました。希望がかなって大学は県外の大学に行くことになりまして、神奈川県川崎市に4年間住んでおりました。

高校生の時はとにかく県外に出たいとそればかり思っていました。県外に出ることで、様々な人と出会い、そして広島に愛着がわいてきました。当初は広島に帰ってくることはないだろうと思っていましたが、気づけば働くなら広島でと思うようになっていました。大学で学んだことを生かせる仕事と、公務員の専門職を受けることに決めました。関東の自治体からも内定をいただいたのですが、悩んだ結果、愛着のある広島に帰ろうと思い、大学卒業後は呉市の保健所に勤務しました。ここでは食品衛生監視員と言う食の安全を守る仕事をしておりました。

ちょうど4年間勤務したのちに退職しまして、その年の冬から現在まで金光酒造で勤務しております。酒蔵での勤務は冬場の酒造りが行われている間の約半年間で、残りの約半年間は家で米作りをしています。いわゆる昔からある農家の出稼ぎスタイルと言った感じです。半分農業で半分醸造ということで、これを私は半農半醸と言っております。

### ◇酒造りについて

#### ・お酒の造り方

お酒とは何でしょうか？色んなお酒がありますが、全てに共通しているのはアルコールが含まれていることです。アルコールが含まれている飲み物がお酒ということになります。アルコールの正体は、エタノール、エチルアルコールと呼ばれるものです。

では、エタノールはどうやって出来るのでしょうか？エタノールは微生物によって作られます。その微生物の正体は「酵母」です。酵母はアルコールを作るという大きな役割を持っていますが、それ以外にもお酒の香気成分を作り出すというもう一つの大きな役割も持っています。

吟醸酒という分類のお酒がありますが、吟醸酒特有の香り成分は、大雑把に分けると2種類あります。バナナのような香りとリンゴのような香りです。正確に言いますと、バナナのような香りの正体は「酢酸イソアミル」という物質で、リンゴのような香りは「カプロン酸エチル」という物質です。

酵母によってそれらを作り出すバランスが異なっていて、それが酵母の特徴の一つになっています。もっと言ってしまえば、どの酵母を選択するかによってそのお酒の香りの主だった特徴が決まってくるようになります。

私たちは普段いろんなものを食べて、体の中でそれらを分解して、体に必要な栄養素やエネルギーを得ていますが、酵母も同じで、えさとなるものを食べてそこからエネルギーを得ています。その過程で出てくるのが、アルコールや二酸化炭素、そして香気成分です。

では酵母は何をえさとしているのでしょうか？酵母がえさとしているのは糖分です。

ここで、日本酒は何からできるか考えていただきたいと思います。日本酒の原料は米です。米の主成分はでんぷんで糖分が含まれていません。では酵母のエサである糖分はどこからやってくるのでしょうか？日本酒の原料をもう少し細かく見ていきますと、まずは先ほども言いました米、そして水、それから米麴です。米にも水にも糖分は含まれていませんので、糖分の供給を担っているのは残りの「米麴」ということになります。米麴というのは米に麴菌というカビを繁殖させたものです。米の主成分はデンプンですが、このデンプンというのは糖分がいくつも鎖でつながったような構造をしています。その鎖を切るハサミのような役割をしているのが、「酵素」と呼ばれるものです。その酵素を作り出すのが麴菌というわけです。このデンプンが糖分に変わることを糖化作用と言います。このデンプンを糖分に分解する酵素をアミラーゼと言いますが、アミラーゼは私たちの唾液にも含まれています。このように、日本酒が出来る仕組みというのは、麴菌によって作られた酵素で米のデンプンを糖分に変え、その糖分を酵母が利用し、アルコールや香気成分を出すということになります。

#### ・なぜ酒造りをしたいと思ったのか

酒造りをしたいと思った理由の一つは、日本酒造りの複雑さです。日本酒造りの中で、「並行複発酵」という言葉があります。それは先ほど説明した米からアルコールが出来るまでの2段階のステップ、つまり麴菌の発酵作用で出来た酵素により米が糖分に変わり、その糖分を利用し、酵母の発酵作用でアルコールが出来る、この糖化作用とアルコール発酵の2つのステップが一つのタンクの中で同時

並行的に行われることを指す言葉です。

これは他のお酒を見ても、日本酒に特有な珍しい造り方です。

例えばワインは原料のブドウに糖分が含まれているので、ブドウに酵母がつけばアルコールが出来ます。ビールの原料は大麦で、これは米と同じく糖分が含まれていませんが、休眠状態のアミラーゼが多く含まれていて、大麦を発芽させることでアミラーゼを活性化させて利用しています。

ワインは1ステップ、ビールは2ステップありますが、麦芽で糖化するステップを終えたのちに2ステップ目のアルコール発酵を行います。

日本酒はその2ステップが同時に行われているところが大きな特徴となっていて、そのバランスをどのようにとるかというのがとても大事になってきます。

そのような製造方法の複雑さに魅力を感じましたし、今日ではある程度醸造理論が確立されてきていまして、なぜその作業をするのか、なぜそれをしてはいけないのか、など頭で作業を理解しながら行うことが出来ますが、それが分からない時代に、もっと言うと微生物という概念がない時代から、日本酒造りの技術が脈々と受け継がれてきたということにも魅力を感じています。

その他には、純粹に日本酒を飲むのが好きだったというのも理由の一つです。学生時代からよく日本酒を買って飲んでいました。ただ、思い返してみると当時は好きで飲んでいう程度のもので、大きな転機になったのは保健所勤務時代に出会ったあるお店です。そこで日本酒の美味しさに感動したことを覚えています。

もともと日本酒造りに興味があったこと、よい出会いがあり日本酒の味を含めた日本酒全般について魅力を感じていたこと、そして公務員と言う安定した仕事ではありましたが、10年20年先を考えたときに、自分の仕事について何か情熱を持って取り組むことが出来るのかという疑問を持ち始めたことがきっかけとなり、思い切って新しい世界に飛び込んでみようと思いました。

#### ・酒造りの魅力

酒造りの魅力の一つは微生物が主役ということなのです。酒造りで活躍する麹菌や酵母の性質を理解しながら、自分たちの目的とする麴や酒質にするために、どのように微生物の成長を誘導してやるか。あれこれ考えながらしてやりますが、うまくいく場合もあれば、なぜそうなったのかよく分からない場合も多々あります。そういった生き物相手の繊細な部分が酒造りの魅力の一つです。

また、酒造りに関する科学的なアプローチは以前からずっとされていて、科学的にある程度解明されてきたこともあります。それらを学び実践する一方で、昔ながらの五感を使った作業も大事な要素として残っています。

例えば酒作りで非常に大事な作業として米を洗う作業があります。

吟醸造りでは米を水につける時間を秒単位で細かく管理しています。麴を作るための米では特に気を使いながら吸水管理を行います。それは米に水分がどれくらいあるかで麹菌の繁殖の仕方が大きく変わってくるからです。その繁殖の仕方によって麹菌が生成する酵素の量や酵素の組成が変わってきます。そのため水分吸水はとても神経を使う作業なのですが、その際にこれまでの吸水データをもとにある程度の時間は決められます。ただ、それに加え、米を手でつぶした感覚も大事な判断材料になります。

麴の出来の判断についても同様です。麴を作る理由というのは、麹菌に目的とする酵素を作ってもらいますが、どの温度帯でどれくらい時間を置くと、その酵素を十分作ってくれるかというのが理屈として分かっているのですが、そういった頭で考えて判断することに加えて、実際麴を手にとってみて、その感触、匂いをかいだ時の香り、食べたときの味なども判断材料の一つとなっています。頭で理屈を考えながら、五感を研ぎ澄まして作業を行う、そのバランスにとっても魅力を感じています。

#### ◇米作りについて

##### ・なぜ米作りを始めたのか

なぜ米作りを始めたのかということですが、もちろん家業であるというのは大きな理由です。ただ、田舎が嫌で県外の大学に進学したくらいですから、当然米作りについてもやりたいとは思っていませんでした。呉で働くことになってからも、人手がいるなら手伝おうかなというくらいのものでした。その気持ちが大きく変わったのは、酒造りがきっかけでした。酒造りに関して学び酒造りを経験していく中で、原料である米がいかに大事であるか痛感し、米に興味が出てきたのがきっかけです。酒造りを始め

て米に興味が出てきて、米を作ってみたい、いずれはお酒用の米、酒米を作ってみたいと思うようになり、それなら家に田んぼがあるし、自分で作ってみようと思うようになりました。

### ・米作りの魅力

米作りと言うのは、会社員の方が週末の休みを利用してされているところもあると聞いていたので、まあ簡単なものだろうと思っていました。ところが、米作りについて学んでいくうちに、なんて奥が深くて分からないことが多いのだと、とても驚きました。

昔からイネの研究はたくさんされてきており、一般的にこうしたらいいですよという作業工程もありますが、気候や水、土などの環境が異なる中で、果たして自分たちの田んぼでもそれが当てはまるか分からないことがたくさんあります。米作りの魅力の一つはこの複雑さです。

さらにこの複雑さに輪をかけているのが、微生物の存在です。米作りを始めた当初は、微生物の存在をあまり気にしていませんでした。それが米作りを学んでいくうちに、米作りにも微生物が大きく関与しているのだと分かったら、もともと微生物好きでしたので、より興味がわいてきました。

水田というのは非常に特殊な環境でして、畑と違って水を張ります。水を張ることで土の表面にはある程度酸素がありますが、土の内部には酸素が無い状態になっています。微生物には酸素がないと生きていけない菌と、酸素があってもなくても生きていける菌と、酸素があると生きていけない菌がいます。それらの微生物の存在を意識しながら、土づくりや米作りをやっていきたくて思っています。

私が栽培している米の品種に雄町と言う品種がありまして、その雄町は勤める蔵に買ってもらい、それをタンク一本だけの仕込みに使用しています。少量ではありますが、酒造りの世界に入ってから、自分が作った米で、自分でお酒を造ってみたいと思うようになっていましたので、その目標がかないとてもやりがいに感じています。この雄町と言う米は、品種改良されていない昔の品種です。今植えられている米の多くは、人の都合に合わせて品種改良されてきたものがほとんどです。その特徴は何といっても背丈が高いことです。ひどい場合は、田んぼの中に入ると人が隠れてしまうくらい伸びてしまうこともあります。そこまで伸びると米が登熟する時期に倒れてしまいます。この倒伏が品質的にも作業的にも農家を一番困らせてしまいます。その他にも、肥料を吸いすぎてしまったり、登熟期に米が脱粒しやすかったり、収量が少なかったり、病気に弱かったりと、とにかく栽培する者にとって不都合なことばかりです。そんな農家泣かせの雄町をなぜ植えているかと言うことですが、それは雄町で造られたお酒に魅力を感じているからです。雄町で造られたお酒は、味のふくらみがあり、とても味わい深いものが多いように感じています。このように、雄町で造られたお酒が好きで、自分も雄町でお酒を造ってみたいと思い、雄町の栽培を始めました。それに加え今では、雄町栽培をイネの栽培技術を磨く場としてとらえ、いろいろなことにチャレンジしています。そこで培ったものを、その他の飯米の栽培にも生かしていけたらなと考えています。そして、雄町の大きな魅力の一つに、穂が出た姿の美しさがあります。これは栽培するまで知らなかったことですが、雄町の穂はとても長く、そしてその先に「のぎ」と呼ばれる白いひげのようなものがついています。穂が長いことは実は、栽培する上では困った性質で、米の登熟は穂の先の方から順番にしていきます。穂が長いと登熟のバラつきが大きくなってしまい、品質のバラつきも大きくなってしまいます。ひげのようなのぎについても不必要なもので、種籾をまくときに邪魔になってしまうので、今の品種ではないものがほとんどです。この、人にとって不都合な性質が、何とも言い難いとても美しいイネの姿を見せてくれます。特に穂が出揃った時が見頃で、一面に白い絨毯が広がっているような光景で、それはとてもキレイです。その景色を見るだけでも、雄町を植えてよかったと思えるほどです。このように、栽培が難しく収量も少なく、農家泣かせの米ですが、とても力強く、時にはキレイな姿を見せてくれ、そしてお酒にすると膨らみのあるよいお酒になるというのが雄町の魅力かなと思っています。

### ◇今後について

米作りも酒造りも奥がとても深いものだと感じていますので、今よりもっと良いものを作りたいと思っています。毎年反省点や課題が出てきますので、それらを次の年には改善したり、何か新しいことにチャレンジしたりと、少しずつでも自分たちが良いと思っているものを目指してやっていきたいと思っています。

今農業はとても厳しい状況で、とにかく経営規模を大きくして効率を上げていこうというのが一般的にすすめられています。そうせざるを得ない状況になってきてはいるのですが、そんな中で、夏は農業と冬は酒造りといういわゆる昔ながらの仕事の形態ですが、今の時代でもそういう仕事のスタイル



があつていいのではと思っています。そして、その仕事のスタイルを新しい形としてしっかりと確立することを目標にしています。

今日表彰していただいたことを励みに、これからも頑張っていこうと思っています。  
本日は誠にありがとうございました。

## 例会通信 (4月4日例会)

### ★本人誕生日

- 宇治木会員 (昭和 13 年 4 月 24 日)
- 小早川会員 (昭和 18 年 4 月 9 日)
- 矢野会員 (昭和 18 年 4 月 19 日)

### ★お客様の紹介

- 優秀職業人 下川 健二 様  
(金光酒造合資会社 蔵人)
  
- 西条RC奨学生 金 燕 (きん えん) さん  
1993年4月5日生まれ  
中華人民共和国出身  
広島大学教育学研究科 博士課程前期



## スマイル・ボックス (Smile Box) 4月4日例会出宝分

本例会:77,000円  
(今年度累計金額 750,000円)

- ★全会員:プロ野球開幕を祝い
- ★全会員:新元号「令和」
- ★島会員:去る3月15日に開催されました西条清酒品評会にて、弊社千寿蔵の渡辺杜氏が優秀賞を受けました。
- ★賀美会員:入会祝い
- ★岩井会員:賀美さんの推薦同意者として、入会を歓迎します。



スマイル・ボックス とは、例会場で会員が自由意思で善意の寄付金を入れる箱(ボックス)です。会員、家族、事業場等の慶び事、お祝い事をスマイルしながら披露し、喜びを分かち合い、又失敗したり、迷惑をかけた時もユーモアたっぷりに苦笑し、例会を賑わせて親睦を増進します。集まったお金は、西条ロータリークラブ奨学金として使われますので、スマイル・ボックスへの出宝、宜しくお願いします。



## 出席報告(4月4日例会)

例会出席は正会員の最も基本的な責務で、会員が互いに胸襟を開いて親交を深め、奉仕を語り合う機会です。会員は、クラブで定めた前半・後半の6ヶ月間に、自己の所属クラブでは、それぞれ30%以上出席し、且つ、年間通算の出席率は出席補填を含めて50%以上であることが必要です。また、例会は概ね1時間ですが、少なくともその60%は会場に止まる義務があります。

### 出席の補填(メイクアップ)

クラブの例会に出席できなかった場合には、例会前後の14日以内に他のロータリークラブの例会に出席すること。出席補填は、訪問先での出席証明を受け取り、自クラブに郵送または直接幹事に提出または申告することで完了します。

◆会員数 35名 ◆出席者 24名  
◆来訪者 2名 ◆欠席者 9名  
◆免除者 2名  
◆3月14日の欠席者 4名  
◆メイクアップ 4名  
★出席率 100%  
★通算出席率 99.73%

### 近隣ロータリークラブ 休会/例会変更(例会変更時のみ、受付メイクアップ可能)

受付メイクアップ(12:00より30分間)の際は会員証を呈示し、氏名を自署(代理者不可)する。同時間2カ所以上で実施の場合、1カ所でのメイクアップのみ有効。

- ★4月15日(月) 東広島21RC(休会) 受付なし
- ★4月16日(火) 広島安芸RC(例会変更) 受付: ホテルグランヴィア広島
- ★4月17日(水) 広島東RC(例会変更) 受付: ホテルグランヴィア広島
- ★4月17日(水) 広島空港RC(例会変更) 受付: 広島エアポートホテル
- ★4月23日(火) 東広島RC(例会変更) 受付: グランラッセ東広島
- ★4月25日(木) 広島北RC(例会変更) 受付: ホテルグランヴィア広島
- ★4月30日(火) 東広島RC(休会) 受付なし
- ★5月1日(水) 広島空港RC(休会) 受付なし
- ★5月7日(火) 東広島RC(休会) 受付なし

## ロータリー特別月間 Special Month in Rotary

クラブだけでなく、ロータリアン一人ひとりが、ロータリーの活動に参加するよう強調するため、国際ロータリー(Rotary International)理事会が指定した月間のことです。2015-16年度より、新たに理事会は奉仕の重要性を認識し、ロータリーの6つの重点分野の月間が取り入れられた。

### 4月:「母子の健康月間」

#### (Maternal and Child Health Month)

5歳未満の幼児の死亡率と罹患率の削減、妊婦の死亡率と罹患率の削減、より多くの母子に対する基本的な医療サービスの提供、保健従事者を対象とした研修、保健ケアの提供、母子の健康に関連した仕事に従事することを目指す専門職業人のための奨学金の支援を強調する月間である。(ロータリー章典 8.030.1. 職業奉仕に関する声明より抜粋)

## 西条ロータリークラブ

創立 1964年5月11日 例会日 毎週木曜日 12時30分~13時30分

事務局 東広島商工会議所会館3F 東広島市西条中央7-23-35

TEL(082)420-0320 FAX(082)420-0319

西条RC公式ウェブサイト <http://www.saijo-rc.jp> メール [saijorc@eagle.ocn.ne.jp](mailto:saijorc@eagle.ocn.ne.jp)

会長 山田 謙慈 副会長 廣幡 勝祐 幹事 奥本 哲之 副幹事 菅生 一郎